

# LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

82  
NUOVE  
RICETTE

## GRANDI PIATTI DI PASQUA

**SORPRESA!**

Un uovo di quaglia racchiuso nel cuore di una polpetta

**PANI E FOCACCE  
FRAGRANZA DI FESTA**

**UOVA  
IN GIOCOSE  
COMBINAZIONI**

**FRUTTA ESOTICA  
DA SCOPRIRE  
IN CUCINA**

**VERDI PRIMIZIE  
PER LA TAVOLA  
DI STAGIONE**



# Delicate armonie di Pasqua

UNA TAVOLA **FIORITA COME UN PRATO** PER FESTEggiARE  
CON UN PRANZO D'ECCEZIONE: UOVA,  
PASTA FRESCA, AGNELLO E CIOCCOLATO PREPARATI CON  
ELEGANZA E CON UN TOCCO DI LEGGEREZZA

RICETTE WALTER PEDRAZZI  
TESTI LAURA FORTI  
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI  
STYLING BEATRICE PRADA



## LA TAVOLA

L'occasione richiede una cura particolare nell'abbinamento di materiali e colori. Ecco le nostre scelte: vassoio trasparente in apertura, piattini trasparenti lavorati, bicchieri cocktail e acqua tutto di Kartell; piatti bianchi e ovale da portata dell'arrosto Bitossi Home; calici Zafferano; sottopiatte e posate Mepra; fiori Michela Pozzato; conetto nei piatti Comatec; nastro Brizzolari.

**I FIORI**  
Nel vaso, un bouquet di lillà, giacinti, ranuncoli e tulipani.

**IL DECORO**  
Conetti con gli stessi fiori del bouquet e un ovetto di quaglia ornano i piatti.

## Nel bicchiere

DI GIUSEPPE VACCARINI

Quattro vini per accompagnare i diversi momenti del menu: dai bianchi di inizio al rosso per il piatto centrale, fino al dolce.

**FRIZZANTE Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry "Undici", Tenuta Col Sandago** Con le sue note eleganti di frutta bianca e fiori e la spuma fine e persistente è ideale insieme ai fagottini di crespelle. 9,50 euro.

**BIANCO Collo "4 note" 2014 Cantine Beladea** Ha profumi ampi,

con sentori di pesca bianca e pera, glicine e camomilla. La moderata gradazione alcolica lo rende adatto ai più vari abbinamenti: qui con gli spaghetti alla chitarra e con i nidi di carciofi. 16 euro.

**ROSSO Toscana Rosso 2012 Petra Cantina Petra Complesso**, con profumi di confettura di more e di mirtillo e note di rosmarino

e spezie, ha sapore pieno e persistente. Esalta l'arrosto di agnello. 50-60 euro.

**DOLCE Vino santo Trentino 2001 Gino Pedrotti** Con finissime note di frutta candita e uva passa, è morbido e vellutato, equilibrato da una nota di acidità. Ottimo con i gusci pralinati di cioccolato. 25 euro (bottiglia da 375 ml).